

Baccalà alla pizzaiola

Ingredienti

- baccalà, **2-3 pezzi**
- aglio, **1 spicchio**
- prezzemolo, **1 ciuffo**
- capperi, **una manciata**
- olive nere, **100 gr**
- pomodori pelati, **3**
- sale
- pepe
- origano
- olio evo

Preparazione

1. Puliamo il baccalà eliminando la pelle superiore e la pellicina argentata (c'è però chi però quest'ultima la lascia per conferire maggior sapore al pesce).
2. Poniamolo in una padella e condiamolo con il trito di aglio, un po' di sale, pepe, capperi, olive, origano e pomodori tagliati grossolanamente. Irrorare con un filo d'olio e aggiungere un dito d'acqua.
3. A questo punto iniziamo la nostra cottura a fiamma bassa. Copriamo la padella con un coperchio e quando inizierà a bollire lasciamolo semichiuso.
4. Quando l'acqua si sarà asciugata il nostro baccalà alla pizzaiola sarà cotto e pronto per essere impiattato e gustato.